

inköpslistan.se

Av: Lovisa Månson

4 port

Grönsaker, Huvudrätt, Lättlagat, Vegetariska

BURGUNDISK LINSGRYTA

Ingredienser

1 st purjolök
200 g champinjon
2 st morötter
1 burk linser, röda
1 dl matlagningsvin, rött
3 tärningar buljong, grönsak
2 klyftor vitlök
3 msk tomatpuré
2 tsk salt
2 krm svartpeppar, grovm.
1 tsk timjan

Gör så här

1. Fräs lök och purjolök tills den blir glansig i en stor gryta. Tillsätt champinjoner och morotsslantar och låt det fräsa en stund.
2. Skölj linserna och häll dem i grytan. Tillsätt matlagningsvin eller vin, grönsaksbuljong (vatten + tärning), tomatpuré och kryddor.
3. Ge grytan ett uppkok och låt den sedan koka på låg värme i ca 30 minuter. Späd med mer vatten under tiden om det behövs.